



RNCP MASAF : 39068 (31/12/2028)

NSF : 213 214

Fiche ROME : A1201



**FORMATION
ADULTE**

BPA Ouvrier viticole pour maîtriser les travaux à la vigne et en cave vinification

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir 18 ans dès l'entrée en formation
- Avoir validé un projet avec un conseiller
- Entretien de motivation avec l'équipe

Objectifs :

Maîtriser l'itinéraire technique de la culture de la vigne et de la vinification

Savoir effectuer les travaux mécanisés et manuels sur le vignoble ou en cave de vinification

S'inscrire dans un parcours agroécologique pour préserver la biodiversité

Au programme

- La filière viti vinicole, Les SIQ, les organisations et acteurs professionnels, La PAC, Législation et Droit du travail,
- Biologie, Pédologie, agronomie, Écosystèmes, Transition écologique
- Morphologie anatomie de la vigne, stades phénologiques, cépages, techniques de taille : Gobelets, Cordon de Royat, Palmette, Guyot... et la taille de formation, travaux en vert (palissage, ébourgeonnage, épamprage)
- Machinisme, Travaux mécanisés : désherbage, travail du sol, traitement, rognage, éci-mage, conduite du tracteur et engins attelés
- Maladies et ravageurs de la vigne et moyens de lutte,
- Réception de la vendange, Opérations pré-fermentaires, Nettoyage, contrôle et remisage des matériels
- Vinification: Utiliser et entretenir le matériel : cuverie, pompe, pressoir

Les + de la formation

- Certiphyto opérateur
- SST
- Module spécifique en travaux de cave
- Culture Numérique - IA

CALENDRIER / DUREE DE LA FORMATION

9 mois de formation de septembre à mai

- **712h/an en centre**
Soit 16 semaines
- **420h/an en entreprise**
Soit 30 semaines
- **2 semaines de congés payés**

Le parcours peut être individualisé en fonction de vos acquis et de votre expérience

MODALITES D'EVALUATION

Le diplôme du BPA Ouvrier Viticole est constitué de 5 Unités Capitalisables (UC) correspondant à 5 capacités (blocs de compétences).

- Les UC sont évaluées sur des situations professionnelles permettant de valider les compétences. L'acquisition des 5 UC est nécessaire pour obtenir le diplôme.
- Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 ans pour obtenir son diplôme

REFERENTIEL DU DIPLOME

5 capacités professionnelles :

- **C1** : Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole
- **C2** : Réaliser des travaux de taille hivernale de la vigne
- **C3** : Réaliser des travaux manuels hors taille
- **C4** : Réaliser des travaux mécanisés
- **C5/UCARE** : Réaliser des travaux d'élaboration du vin

Le référentiel est disponible sur Chlorofil.fr https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/02-diplomes/referentiels/secondaire/cs/paysage/cs-arbo-grimpeur-ref.pdf

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Un partenariat avec l'INRAE pour les travaux pratiques
- Des cours en centre fortement appuyés par des travaux pratiques

EVALUATION ET VALIDATION DU DIPLOME

- Les UC sont évaluées à partir de situations professionnelles permettant de valider les compétences. L'acquisition des 5 UC est nécessaire pour obtenir le diplôme.
- Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 ans pour obtenir son diplôme

FINANCEMENT ET REMUNERATION

- Prise en charge par le Programme Régional de Formation Occitanie pour les demandeurs d'emploi
- Eligible au CPF (Compte Personnel de Formation) et au projet de Transition Pro.

La formation est rémunérée en fonction du statut du stagiaire et de la législation en vigueur.

Pour plus d'informations :

Contactez le Service d'Accueil Individualisé : Mme DENAT au 06 29 93 18 20

Rejoignez-nous dès maintenant !



SITE DE NARBONNE

Lycée Martin Luther King

Avenue des etangs

11 100 NARBONNE

04 68 41 36 39

cfppa.pays-d-aude@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fpca11 sur    

